

PRIME BEEF

STARTERS

Surf & Turf , Carpaccio vom schottischen Rinderfilet, 40 Tage dry aged, mit mariniertem Tintenfisch	19
Beeftatar mit buntem Zwiebelkonfit und Honig-Senf-Kapern	19
Gratin von Jacobsmuscheln und Brodetto mit Blumenkohlpüree, Basilikumöl	22
Sashimi vom Ōra King Salmon mit Wasabi-Soja-Sauce und Rettich-Ingwersalat	21
Avocadotatar mit Tomaten-Melonen-Chutney und Paprika-Koriander-Limonen-Salat	16
Dreierlei THEO'S Starter Beeftatar Avocadotatar Sashimi vom Ōra King Salmon, für zwei zum Teilen	42
THEO'S Caesar Salad , am Tisch zubereitet, mit gehobelter Macadamianuss, Sardellen, Parmesan und Trüffelcroûtons	14
Massachusetts Lobster auf geschmolzenem Sellerie und Hummerbutter Schaum	28

AUS DER OYSTER BAR

Austern mit Schalottenvinaigrette, Pfeffer und Zitrone			
Fines de Claire	3 Stück 6 Stück	13,50 27	
Sylter Royal	3 Stück 6 Stück	16,50 33	


THEO'S Seafood selection, on the rocks
für zwei zum Teilen:

Halber Massachusetts Lobster, 2 Fines de Claire, 2 Sylter Royal, 2 Donegal Austern, 4 Rotgarnelen, 6 Crevettes Roses, Safran-Mayonnaise, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone			
		Pro Person	39

Kraftbrühe vom gedörrten Steinpilz	11
Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster	15

US PRIME BEEF, dry aged

Porterhouse; Roastbeef und Filet vom jungen Black Angus Rind aus Nebraska, groß und zart, dry aged, am Knochen in unserem besonderen Southbend Grill mit 800° C gegrillt, kross und sizzling heiß mit THEO'S Beef Spice, inklusive Beilagen.

Für zwei Personen zum Teilen, 700 g - 900 g	je 100 g	15	
T-Bone Steak, 500 g - 700 g auch für zwei Personen zum Teilen	je 100 g	15	
Rib-Eye	12 oz ca. 350 g	49	
Rumpsteak, Sirloin New York Cut	11 oz ca. 300 g	45	

SCOTCH BEEF, dry aged

Rib-Eye, Bone-In, 700 g - 900 g auch für zwei Personen zum Teilen	je 100 g	12
Filetsteak	7 oz ca. 200 g	39
Filet Mignon	6 oz ca. 2x80 g	30

WAGYU BEEF, F1, aus Australien, dry aged gereift

Rib-Eye, je nach Gewicht	per 100 g	29
---------------------------------	------------------	-----------

Unsere Steaks werden medium bis rare gegrillt. Zu Ihrem Steak servieren wir Ihnen gerne unsere hausgemachten Saucen, sowie die zwei frischen Beilagen.

WEITERE BEILAGEN JE 5 EURO

Rahmspinat Florentiner Art	French Fries
Möhren mit Thymianhonig	Getrüffeltes Kartoffelpüree
Spicy Onions	Atländer Spargelgemüse

SAUCES

THEO'S Beef Dip
THEO'S Beef Spice
Sauce béarnaise

FISH & LOBSTER

Nordseesteinbutt-Filet mit Radieschen-Beurre blanc und Möhren mit Thymianhonig	46	Massachusetts Lobster ca. 19 oz vom Grill mit Sauce béarnaise, Kartoffelstampf	52
---	----	---	----